



LUNDIN ENERGY NORWAY AS
Postboks 247
1326 LYSAKER
Att. HSEQ -dir. Edvard Grieg: Vegard Grimstveit

Kontakt saksbehandler
Kari Louise Roland, 51 56 87 62

Endelig rapport etter tilsyn med næringsmiddelhåndteringen

på Edvard Grieg

Statsforvalteren i Rogaland varslet tilsyn med Lundin Energy Norway AS den 16.februar 2021 og gjennomførte i den forbindelse et digitalt tilsyn med innretningen Edvard Grieg i tiden 15. - 17. mars 2021.

Det ble undersøkt om vårt tilsyn i februar 2017, - avsluttet i september 2018, ble fulgt opp og håndtert i samsvar med tilbakemeldingene som Lundin Energy Norway ga til Statsforvalteren. Det ble også undersøkt om innretningens internkontroll /styringssystemet for næringsmiddelhåndteringen er tilstrekkelig til å sikre produksjon av trygg mat i samsvar med gjeldende regelverk.

Tilsynet ble gjennomført som del av Statsforvalterens planlagte tilsynsaktiviteter for 2021. Foreløpig rapport ble oversendt selskapet 25.mars.2021 for ev. kommentarer. I e-post datert 14.april opplyste selskapet at man ikke hadde kommentarer til rapporten.

Rapport etter tilsynet følger vedlagt.

Statsforvalterens konklusjon:

- Tilsyn med næringsmiddelhåndteringen utført av Fylkesmannen i februar 2017 er ikke fulgt opp som forutsatt.
- Internkontrollen for næringsmiddelhåndteringen på Edvard Grieg er ikke i tråd med regelverkskravene

Dette er brudd på:

Styringsforskriften §§ 6, 21 og 22 om styring, oppfølging og avviksbehandling,
Rammeforskriften §12 om kompetanse, Næringsmiddelhygieneforskriften EU forordning 852/2004 vedlegg II kap. XII om opplæring. Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen §§ 4 og 5 om krav til internkontroll og innhold i internkontrollen. Forskrift om næringsmiddelhygiene jf. FOR (EF) 852/2004 kapittel 2, artikkel 5 om fareanalyse og kritiske styringspunkter.



Noen merknader er påpekt for forbedring av styringssystemet. Disse er beskrevet i rapporten under punkt 6.

Statsforvalteren ber Lundin Energy Norway AS om å utarbeide en plan for hvordan lovbruddet skal rettes - **innen 15.mai 2021**.

I vurderingen av hvilke tiltak som skal velges, må en se nærmere på hvilke forhold som har medvirket til brudd på krav i gjeldende regelverk. Dette for å sikre at tiltakene samsvarer med årsakene og styrker innretningens styring/ internkontroll.

Planen må minimum inneholde:

- Hvilke tiltak som en planlegger å iverksette.
- Redegjørelse for hvordan ledelsen skal følge med på at tiltakene blir iverksatt og at de fungerer som planlagt, - og hvordan ledelsen framover skal sikre forsvarlig oppfølging av næringsmiddelhåndterings internkontroll.
- En forpliktende tidsplan for iverksetting av tiltakene.

Med hilsen
Ass. avdelingsdirektør
Marit Bergeland

Kari Louise Roland
Tilsynsleder

Dokumentet er elektronisk godkjent



Innhold

- 1. Innledning**
- 2. Beskrivelse av virksomheten - spesielle forhold**
- 3. Gjennomføring**
- 4. Hva tilsynet omfattet**
- 5. Statsforvalterens konklusjon**
- 6. Merknad**
- 7. Regelverk**
- 8. Dokumentunderlag**
- 9. Deltakere ved tilsynet**



1. Innledning

Rapporten er utarbeidet etter tilsyn med Lundin sin innretning Edvard Grieg i perioden 15.-17. mars 2021. Tilsynet inngår som en del av Statsforvalterens planlagte tilsynsvirksomhet i inneværende år.

Tilsynet omfatter innretningen sitt arbeid med å sikre at næringsmiddelhygiene om bord er i tråd myndighetenes krav.

Lov av 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet (matloven) gjelder på norsk kontinentalsokkel. Statsforvalteren i Rogaland har, med hjemmel i rammeforskriftens § 67, fått delegert myndighet fra Mattilsynet til å føre tilsyn med næringsmiddelhåndteringen i petroleumsvirksomheten. Tilsynsoppdraget, som er regulert gjennom en avtale mellom Statsforvalteren i Rogaland og Mattilsynet, omfatter blant annet næringsmiddelhygiene-forskriften, jf. EU forordning 852/2004 og forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen.

Formålet med tilsynet er å vurdere om virksomheten ivaretar ulike krav i lovgivningen gjennom sin internkontroll. Tilsynet omfattet undersøkelse om:

- hvilke tiltak virksomheten har for å sikre næringsmiddelhåndteringen og avdekke, rette opp og forebygge overtredelse av lovgivningen innenfor de tema tilsynet omfatter
- tiltakene følges opp i praksis og om nødvendig korrigeres
- tiltakene er tilstrekkelige for å sikre at lovgivningen overholdes

Tilsynet ble gjennomført digitalt som en planlagt og systematisk gjennomgang av næringsmiddelhåndteringen, ved gransking av dokumenter og intervju av personer med oppgaver på området. Da dette ikke var et stedlig tilsyn, ble det ikke gjennomført noen befarings. Tilretteleggingen om bord er ikke vurdert.

Rapporten omhandler avvik og merknader som er avdekket under tilsynet og gir derfor ingen fullstendig tilstandsvurdering av innretningens/virksomhetens arbeid innenfor de områder tilsynet omfattet.

- **Avvik** er mangel på oppfyllelse av krav gitt i eller i samsvar med lov eller forskrift
- **Merknad** er forhold som ikke er i strid med krav fastsatt i eller i samsvar med lov eller forskrift, men der tilsynsmyndigheten finner grunn til å påpeke mulighet for forbedring

2. Beskrivelse av virksomheten – spesielle forhold

Edvard Grieg ligger 180 kilometer vest av Stavanger i Nordsjøen. Lundin Energy Norway AS er operatør. Kjøkkenet om bord bearbeider og produserer mat til opptil 100 personer, som er maksimalt antall personell om bord.

Forpleiningsselskapet ESS ivaretar næringsmiddelhåndteringen i henhold til kontrakt. Mediteam AS bistår selskapet med faglig ansvarlig lege i henhold til kontrakt. Sykepleierne er ansatt i Lundin. Forpleiningssjefen, som har det overordnede ansvaret for matsikkerheten om bord rapporterer til daglig leder i egen organisasjon og til Lundin v/plattformsjefen. En HSEQ direktør i selskapets landorganisasjon bistår med løpende kvalitetssikring av styrende dokumentasjon.

Forpleiningsselskapet har i etterkant av forrige tilsyn tatt i bruk eSmiley som sitt internkontrollsystem. Internkontrollsystemet omfatter en fareanalyse og rutiner som skal forebygge farene. Fareanalysen identifiserer risiko knyttet til ingredienser og produksjonstrinn. Kritiske styringspunkter i produksjonsprosessen er identifisert. NHO sine retningslinjer for god hygienep praksis i forpleiningsselskapet



og serveringsbransjen er gjort gjeldende for kjøkkenet. Temperaturer blir logget i eSmiley. Avvik registreres i henhold til egne rutiner.

Lundin gjennomfører sitt løpende påseansvar med underleverandøren gjennom månedlige hygienerunder. Sykepleier har ansvar for inspeksjonene. En sjekkliste er utarbeidet for å vise hva inspeksjonene bør omfatte. Rapporter etter inspeksjonene skal følges opp i Synergi.

Siste verifikasjon av ESS ble gjennomført av Lundin i 2016, før underleverandøren fikk nytt internkontroll/ styringssystem. Ny verifikasjon er planlagt i Q3 2021.

3. Gjennomføring

Tilsynet ble gjennomført digitalt med Teams som arbeidsplattform og omfattet følgende aktiviteter:

Tilsynsvarsel ble utsendt 16.februar 2021.

Oversikt over dokumenter som er oversendt oss i forbindelse med tilsynet er gitt i kapitlet Dokumentunderlag.

Informasjonsmøte ble avholdt 15.mars 2021.

Møte med de ansvarlige for innretningen i landorganisasjonen, ble gjennomført den 15. mars og som en del av gjennomføringen av det digitale tilsynet.

Intervjuer

12 personer ble intervjuet.

Oppsummeringsmøte ble avholdt 17.mars 2021.

4. Hva tilsynet omfattet

Tilsynet ble gjennomført for å kontrollere om selskapet/ innretningen hadde lukket avvikene som ble påpekt i 2017 i samsvar med tilbakemeldingene oversendt til tilsynsmyndigheten, samt om næringsmiddelhandteringen om bord på innretningen nå er i samsvar med de krav lovgivende myndighet har satt i; matloven, næringsmiddelhygieneforskriften jf. (EF) forordning 852/2004, forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen og HMS-regelverkets forskrifter.

Tilsynet har hatt søkelys på om Edvard Grieg har tilstrekkelige rutiner til å sikre god næringsmiddelhygiene, slik at maten som serveres er trygg. Tilsynet har også hatt søkelys på om internkontrollen avdekker svikt og om det er etablert rutiner for å korrigere og for å forebygge overtredelse av lovkrav og egne rutiner/standarder.

Tilsynet har ikke kontrollert og vurdert alle sidene ved næringsmiddelhandteringen, men hatt søkelys på forhold der det kan være fare for svikt. Gjennom stikkprøver har tilsynet verifisert det innretningen gjør på næringsmiddelområdet, og om resultatene av det som gjøres, er i samsvar med myndighetskrav og de krav som selskapet selv har satt gjennom sin internkontroll.



5. Statsforvalterens konklusjon

Avvik 1.

Tilsyn med næringsmiddelhåndteringen utført av Fylkesmannen i februar 2017 er ikke fulgt opp som forutsatt.

Avviket bygger på følgende fakta:

- Tilsynet i 2017 viste at forpleiningsleder og kokk hadde ansvaret for HACCP-arbeidet om bord. Det var ikke etablert krav til opplæring i hvordan dette arbeidet skulle ivaretas før første utreise. Opplæring skulle gis innen ett år. I oppfølgingen av tilsynet ble det opplyst at dette ble endret slik at alle som innehar disse stillingene skulle få opplæring innen første utreise. Dette ble lagt til grunn da tilsynet i 2017 ble avsluttet. Informasjon innhentet i dette tilsynet viser at kravet til kompetanse for stillingene fremdeles er HACCP-opplæring innen ett år.

Regelverkskrav

Styringsforskriften §§ 6, 21 og 22 om styring, oppfølging og avviksbehandling.

Rammeforskriften §12 om kompetanse

Næringsmiddelhygieneforskriften EU forordning 852/2004 vedlegg II kap. XII om opplæring

Avvik 2.

Internkontrollen for næringsmiddelhåndteringen på Edvard Grieg er ikke i tråd med regelverkskravene.

Avviket bygger på følgende fakta:

- Det fremgår ikke av fareanalysen for næringsmiddelhåndtering hvordan man har kommet frem til de kritiske kontrollpunktene som er oppgitt. Under tilsynet i 2017 hadde innretningen ett kritisk kontrollpunkt. Det er under dette tilsynet oppgitt seks kritiske kontrollpunkt i fareanalysen. Det har ikke vært endringer i produksjonen, og det er ikke fremlagt noen forklaring på endringene utover at innretningen har tatt i bruk styringssystemet eSmiley.
- Felles for de kritiske kontrollpunktene om bord er at de omhandler temperatur. Temperaturene måles som stikkprøve og registreres én gang pr dag. Næringsmiddelhygieneregelverket krever mer omfattende overvåking og oppfølging av kritiske kontrollpunkt. Vi viser til «Veiledningsdokument om gjennomføringen av framgangsmåter basert på HACCP-prinsippene og om forenkling av gjennomføringen av HACCP-prinsippene i visse næringsmiddelforetak» og til «Rutiner for trygg mat. En innføring i internkontroll og HACCP» (begge finnes på Mattilsynets hjemmeside).
- Det fremgår ikke av fareanalysen om forpleiningstjenestens rutiner og tilrettelegging om bord på innretningen er tilstrekkelige til å forebygge farene som kan oppstå.
- Flere rutiner i styringssystemet er ikke aktuelle for kjøkkenet om bord. Eksempler på dette er konservering, sous vide og selvplukk.

Regelverkskrav:

Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen §§ 4 og 5 om krav til internkontroll og innhold i internkontrollen.

Forskrift om næringsmiddelhygiene jf. FOR (EF) 852/2004 kapittel 2, artikkel 5 om fareanalyse og kritiske styringspunkter.



6. Merknader:

- Flere sjekkpunkter i eSmiley blir ikke brukt, for eksempel salatsdisk, oppvarming av fisk m.m. Sjekkpunkter som ikke blir brukt kan med fordel fjernes.
- En gjennomgang av tilsendte hygieneinspeksjoner avdekket manglende temperaturkontroller flere dager på rad. Årsaken til dette er ikke beskrevet eller fulgt opp med tiltak. Under tilsynet kom det fram at det var manglende kontroller pga. bortfall av internett. En forklaring på hvorfor slike kontroller ikke blir utført på flere dager kan være nyttig å oppgi på hygieneinspeksjonsskjemaet, for å vise at dette er kjent.
- FA-HAM gjennomfører hygieneinspeksjoner. Kjennskap til de kritiske styringspunktene og lokal fareanalyse/ forpleiningens internkontrollsystem vil øke kompetansen, heve kvaliteten og gi et bedre grunnlag i gjennomføringen av hygieneinspeksjonene.
- En gjennomgang av stillingsbeskrivelsen viser at Fagansvarlig helse og arbeidsmiljø offshore har i oppgave å følge opp kontrakter med underleverandører. Kravet kan komme i konflikt med helsetjenestens selvstendighet og uavhengighet i utøvelsen av sin rolle offshore. Jf. aktivitetsforskriften § 8.

7. Regelverk

Lov om petroleumsvirksomhet av 29.11.1996

HMS-forskriftene (rammeforskriften, styringsforskriften, aktivitetsforskriften og innretningsforskriften)

Lov om matproduksjon og mattrygghet av 19.12.2003

Forskrift om næringsmiddelhygiene, FOR-2008-12-22-1623, jf. EU-forordning 852/2004.

Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen, FOR-1994-12-15-1187

8. Dokumentunderlag

Innretningens egen dokumentasjon knyttet til den daglige drift og andre forhold av betydning som ble oversendt under forberedelsen av tilsynet:

En del dokument ble tilsendt og gjennomgått på forhånd, mens andre dokument ble gjennomgått i løpet av tilsynsbesøket. Følgende dokumentasjon ble gjennomgått og vurdert som relevante for tilsynet:

- IK mat beredskap offshore
- Mistanke om matforgiftning sykdom
- Avvikshåndtering IK-Mat
- Avviksrapportering av HMS Kvalitet
- Arbeidsinstruks, prøvetaking ved mat- og vannbåren smitte
- Report 2021 Årsrapport og Q4
- Hygieneinspeksjon oktober, november, desember 2020
- Hygieneinspeksjon januar og februar 2021
- Internrevisjon rutine & prosedyre
- Dokument-I-11355
- Internrevisjon Revisjonsrapport Edvard Grieg 2021
- Report Q1, Q2 og Q3-2020
- Statusmøte ESS 3.4.2020 - Agenda og referat
- APOS prosess næringsmiddelhygiene



- Internkontrollsystem ESS
- Fareanalyse med kritiske kontrollpunkt for Næringsmiddelhåndtering Edvard Grieg
- Stillingsbeskrivelse - Forpleiningsleder Offshore
- Stillingsbeskrivelse - Kokk Offshore
- Stillingsbeskrivelse - Renholder Offshore
- Stillingsinstruks sykepleier
- Kompetansekrav Offshore personell
- Kursbevis Næringsmiddelhygiene – fem ansatte
- Samlet status opplæring, Lundin FA HAM Drikkevann og Næringsmiddelhygiene
- Næringsmiddelanalyse Q1, Q2, Q3 og Q4 2020
- Halvårsmøte 2020
- Kvartalsrapport Q1-2020
- FA HAM smittevernplan, Drift
- Lundin APOS HS04 - Audits
- Kurs eSmiley
- Renholdsplan
- Avvik siste 2 år næringsmiddelhygiene (eSmiley)
- PR247 Mistanke om matbåren sykdom smitte (Gjelder Offshore)
- Driftsorganisasjon Offshore
- Sjekkliste revisjon 2021 Edvard Grieg
- Kompetanse opplæring ESS Personell innen Næringsmiddelhåndtering
- Oversikt leverandøravvik
- Avvik på næringsmiddelhåndteringsområdet siste 2 år fra Synergi
- Rapport temperaturlogger desember 2020, januar og februar 2021.
- Renholdsplan dokumentasjon februar 2021

Dokumentasjon som ble gjennomgått under tilsynet:

- Avvikshåndtering APOS HS10.01
- EG supervisions and audits 2021
- Audit report - ESS Support Services Final 2016-06-23
- EPIM JQS Audit Report ESS 11.02.2020 (002)
- 000249-Catering Appendix A Scope of Work-3100
- 000249-Catering exhibit A1 detailed SOW-3097
- LNAS000249-Catering Appendix D Administrative Requirements- (ESS)

9. Deltakere ved tilsynet

Oversikt over deltakerne på informasjonsmøte og sluttmøte, og over hvilke personer som ble intervjuet, er gitt i tabellen som er vedlagt rapporten.

Fra tilsynsmyndighetene deltok:

Silvia Renate Wathne

Kari Louise Roland - tilsynsleder

Rapporten er utarbeidet av:

Silvia Renate Wathne

Kari Louise Roland



Med hilsen

Kari Louise Roland
seniorrådgiver

Dokumentet er elektronisk godkjent

Kopi til:

Mattilsynet, Felles postmottak	Postboks 383	2381	Brumunddal
Petroleumstilsynet	Postboks 599	4003	Stavanger